

Liebe Gäste,

Frisch und aus der Region von kleinen Betrieben schmeckt einfach besser, auch wenn diese Produkte manchmal einen Tick teurer sind. Probieren Sie den Ziegenkäse vom CAPRIOLENHOF Regow, Hanftaler vom BAUERNHOF BODIEN, lecker Burger-Fleisch vom BERGSDORFER WIESENKRIND, Burger und Salami von RICHARDS WILD aus Dannenwalde oder unsere Eier vom Bio-Hof in Falkenthal. Wir wünschen guten Appetit!

Frühstück

STARTEN SIE GESTÄRKT IN DEN TAG!

Und das erwartet Sie: Brot, helle Brötchen, verschiedene Vollkornbrötchen, Croissants, Marmeladen, Honig, Schokocreme, Butter, Margarine, Wurst, Käse, Räucherfisch, Tomate-Mozzarella, gekochte Bio-Eier, Bio-Rühreier mit Tomate, Rühreier mit Speck und Zwiebel, Früchte- und Naturjoghurt, Eiersalat, Hummus, weitere frische Salate, Obstsalat, Kuchen, Cornflakes, Müsli, Orangensaft, Mineralwasser, Tee & Kaffee
Bitte melden Sie sich an!
Täglich Buffet 08.00-10.00 Uhr
17,00 € inklusive Getränke

IN EIGENER SACHE

Um auch in Zukunft guten Service bieten zu können, bilden wir aus - bitte haben Sie Nachsicht mit unseren Azubis, die Sie an ihrem Namensschild erkennen. DANKE!



ALTERHAFEN.DE

UNSERE SPEISEN

Unsere Angebote im Winter

SCHNITZEL-DATE

FUTTERN WIE BEI MUTTERN ☺

Schnitzel klassisch, mit Würzfleisch überbacken oder Hawaii - dazu eine Zwiebel-Paprika und eine Champignon-Rahm-Sauce, Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites / Bestellen Sie nach, so viel Sie mögen für 19,90 € p.P.!
Im Winterhalbjahr immer freitags - nur im Dezember donnerstags

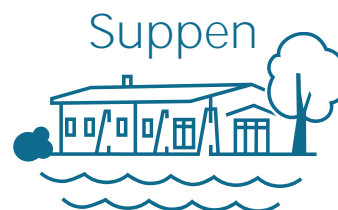
TISCHLEIN DECK' DICH! UNSER WEIHNACHTSSESSEN

Nach einem Gänsesüppchen servieren wir Entenkeulchen mit Rotkohl und Klößen und einen Rollbraten vom Reh mit Waldpilzen und Nüssen gefüllt, dazu Rosenkohl und geschwenkte Kartoffeln - auf Platten und Tellern für alle auf dem Tisch - jeder probiert von allem. Danach gibt's geeisten Christstollen mit Zimtkirschen
45,00 € inkl. Begrüßungssekt

FLAT WHITE MARTINI

UNSER WINTERCOCKTAIL

Schokolade trifft Kaffee: Baileys, Espresso, Wodka, Eis
0,33l / 7,50 €



Suppen

Alter Hafen

Am Ziegeleipark Mildenberg

GÄNSESÜPPCHEN

Mit Wurzelgemüse und Schwarzbier
aromatisiert - dazu Kräuterbaguette
7,90 €

HERBSTSÜPPCHEN

VEGAN

Samtiges Kürbiscremesüppchen vom
Hokkaido mit Kokosmilch - dazu
karamellisierte Kürbiskerne und Baguette
7,50 €



Kleine Speisen

KÜRBISTATATAR

VEGETARISCH/ KÜRBIS AUS KLEIN-MUTZ
Marinierte Kürbiskwürfel mit einer
Frischkäsecreme an Birnen-Chutney mit
kleinem Salat-Bouquet
7,50 €

WÜRZFLEISCH

Vom Schwein mit Käse überbacken,
Baguette/ 7,80 €

REGOWER HÄPPCHEN

SCHLEUSENHOF REGOW/ CAPRIOLENHOF
Praline vom Ziegenfrischkäse im
Sesammantel gebacken - dazu ein
Preiselbeer-Chutney
9,50 €

BERGSDORFER CARPACCIO

VOM BERGSDORFER WIESENRIED
Mit sautierten Steinpilzen, einer
Haselnuss-Glace, Salatbouquet,
Parmesanflockens und Baguette
14,90 €

Bei Änderungswünschen erlauben wir uns,
einen Aufpreis von 1,50 € zu berechnen.
Ebenso für einen weiteren Brotteller



Getränke-Empfehlungen

LEICHTER COCKTAIL FÜR VOR UND NACH DEM ESSEN

Martini-Fiero mit Tonic, Soda und
Grapefruit im großen Ballon-Glas - **mit
oder ohne Alkohol**
6,90 €

The Basil - Grüner Basilikum-Citrus-
Cocktail mit Soda und einem Schuss Gin
6,90 €

RON ZACAPA

RUM-DESTILLERIE ZACAPA

Einer der edelsten Rum-Sorten, der in
Guatemala aus der ersten Zuckerrohr-
Pressung destilliert wird - ein
schmeichelhaftes Trink-Erlebnis voller
geschmeidiger Süße, holziger Würze und
reifer Frucht
2cl - 4,50 €

MOORBIRNE - VOR ODER NACH DEM ESSEN

BRENNEREI SCHEIBEL SCHWARZWALD
Qualitätsbrand mit getrockneten Birnen
im Holzfass nachgereift. Schmecken Sie
die intensive Birne mit ihrem torfig-
rauchigen Charakter
2cl - 3,90 €

CHAMPAGNE CARTE BLANCHE

Eine prickelnde und ausdrucksstarke
Cuvée, deren zart-fruchtiges Mundgefühl
mit einem perfekt ausbalancierten Abgang
endet. Unschlagbar im Preis!
Fl. 0,75l - 59,00 €

EMILL - SINGLE MALT WHISKY (49,1%)

BRENNEREI SCHEIBEL SCHWARZWALD
Ein 9-jähriger Edel-Whisky aus dem Hause
Scheibel mit einem faszinierenden
Cherry-Brandy-Finish
2cl - 6,90 €

Desserts & Eis

MOUSSE AU CHOCOLAT

Weißer Schokolade & zartbitter mit
Kirschragout und Sahne
7,50 €

GEBACKENE APFELRINGE

VON UNSERER HAVELWIESE

Im Weißweinteig gebacken, dazu eine
Kugel Schokoladeneis und Vanillesauce
8,50 €

KLEINE KÜHLE

Eine Kugel Vanilleeis mit
glasierten Kirschen und Sahne/ 5,40 €

KINDERGLÜCK

Zwei Kugeln Smarties-Eis mit Sahne
5,40 €

KLEINER SCHWEDE

Zwei Kugeln Vanilleeis mit
Apfelmus, Eierlikör und Sahne
7,90 €

EXOTIK-BECHER

VEGAN ODER MIT SAHNE

Fruchtiges Sorbet von der Passionsfrucht
mit Mangosauce

VEGAN: 7,50 €/ Mit SAHNE: 8,50 €

NUSSBECHER

Eine Kugel Walnuss-, eine Kugel
Espresso-Krokant- und eine Kugel
Stracciatella-Eis, Nüsse,
Schokoladensauce und Sahne
8,90 €

SCHOKOLADENEISBECHER

Eine Kugel Stracciatella-, zwei Kugeln
Schokoladeneis mit Schokoladensauce und
Sahne
8,50 €

FISCHDUETT

FISCHZUCHT ZIPPESFÖRDE

Geräucherter Schinken vom Karpfen und
Forellenkaviar - dazu Meerrettichcreme,
ein kleines Salatbouquet und Brot
9,50 €



Salate

ZEHDENICKER SALAT

Kleine Salatvariation mit einer
Waldbeervinaigrette - dazu Baguette
5,80 €

HERBSTSALAT

Knackige Blattsalate & Rucola-Salat mit
gebackenen Rote Bete- und Kürbis-
Würfeln, sautierten Birnen-Streifen,
gerösteten Cashew, Feta und einer
Waldbeervinaigrette
9,80 €

DAZU WAHLWEISE

Dazu hausgebeizter Lachs oder Rumpsteak-
Streifen
14,90 €

Hauptgänge

HERBSTBURGER

VEGAN

Rote Bete-Burger und mit leichter
Schärfe - mit einem veganen
Laugenbrötchen, Hummus, Tomaten-Salsa-
Salat und Schmorzwiebeln - dazu
Süßkartoffelpommes mit veganer Majonäse
16,90 €

KÜRBIS-PASTA

VEGAN/ KÜRBIS AUS KLEIN-MUTZ

Mit gebackenen Kürbiswürfeln, gerösteten
Cashew-Kernen mit einer samtigen Kürbis-
Sauce, Babyspinat und Parmesan
16,50 €

Oder wahlweise mit Hähnchenbrust-
Streifen/ 21,00 €

ELBSCHIFFER

Herzhaftes Schnitzel vom Schwein mit einer Champignon-Rahm-Sauce und wahlweise Krokette oder Bratkartoffeln
18,50 €

SCHNITZEL AU FOUR

Herzhaftes Schnitzel vom Schwein mit Würzfleisch überbacken - dazu wahlweise Bratkartoffeln oder Krokette
21,00 €

MILDENBURGER

BERGSDORFER WIESENBRIND

Burger (200g) mit Schmorzwiebeln, kross gebratenem Bacon, rotem Cheddar und einer Barbecue-Sauce - dazu wahlweise Steakhouse oder Süßkartoffel-Pommes
Mit Steakhouse-Pommes: 16,50 €
Mit Süßkartoffel-Pommes: 18,00 €

WILDBURGER

RICHARDS WILD

Wild-Burger (200g) durchgebraten, mit Schmorzwiebeln, kross gebratenem Bacon, Rotkrautsalat, Blauschimmelkäse und Preiselbeer-Tomaten-Dip - dazu wahlweise Steakhouse oder Süßkartoffel-Pommes
Mit Steakhouse-Pommes: 18,40 €
Mit Süßkartoffel-Pommes: 19,90 €

WILDGULASCH

AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

Gulasch vom Hirsch mit Steinpilzen und Backpflaumen - dazu Apfelrotkohl und Klöße
21,00 €

FILET VOM ZANDER

Naturell gebraten, dazu Gurkenrahm und Dillkartoffeln
22,90 €

... UND DER FISCH MUSS SCHWIMMEN!

VOM WEINGUT KARL PFAFFMANN

Fischwein Cuvée Grauburgunder- Weißburgunder trocken

finessenreich mit den saftigen Aromen von Apfel, Birne und Melone - ein Hauch von Zitrone im feinwürzigen Finale-
genießen Sie eine Flasche zu zweit!
Fl. 0,7l - 21,50 €

ENTENKEULCHEN

Knusprige Entenkeule - dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
23,50 €



GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

Mit einer Portweinsauce, Buttermöhren und Kartoffelstampf
22,50 €

ROLLBRATEN VOM REH

Mit Nüssen und Waldpilzen gefüllter Braten vom Reh - dazu gebackener Rosenkohl und in Butter geschwenkte Kartoffeln
23,80 €

RUMPSTEAK

Argentinien (240 g) - souvid gegart, medium oder well done gebraten - dazu eine Portweinsauce, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
29,90 €



Für die Kids

KNUSPER-NUGGETS

Mit Pommes frites
8,50 €

FISCHSTÄBCHEN

Mit Kartoffelstampf und Gurkensalat
5,80 €

KINDERSCHNITZEL

Mit Pommes frites
8,50 € / 4,50 €,

RÄUBERTELLER

0,00 €

FRUCHTIGE LIMONADEN GEGEN DEN DURST

Rharbarber-Limonade von PROVIAN,
Basilikum-Limonade von SODA LIBRE, &
Tannenwald von WOSTOCK BERLIN
0,33l - 3,80 €